DēLonghi
Living innovation

デロンギ
コンパクト全自動エスプレッソマシン
マグニフィカSプラス

取扱説明書

型式番号 ECAM23210

※本体の型式番号「ECAM23210」の後に続くアルファベットは色番号を表すものです。

家庭用

この度は、デロンギ コンパクト全自動エスプレッソマシン マグニフィカSプラスECAM23210をお求めいただき誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

MADE IN ITALY

特長

■ ボタンを押すだけの全自動マシン

豆挽きから抽出、その後の粉の処理まですべて自動で行い、手軽に挽きたて・淹れたてのコーヒーが味わえます。

■ コンパクトなサイズながらエスプレッソはもちろんカプチーノやカフェ・ラテも作れる本格派マシン

機能・パフォーマンスを犠牲にすることなく、コンパクト化を実現。置き場所を選びません。

■ 操作性に優れたコントロールパネル

コントロールノブを回す／押すだけでコーヒーの量や濃さを簡単に調整でき、アイコン表示で現在の設定がひと目でわかります。

■ 着脱可能な抽出ユニット

本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、1杯目から新鮮なコーヒーを抽出できます。抽出ユニットは取り外せるので、お手入れも簡単です。

■ 節電機能

節電機能使用時には、コーヒー抽出後、自動的にボイラーがオフになり、無駄な電力の消費を抑えます。

もくじ

安全上のご注意 ..... 1～4
各部の名称とはたらき ..... 5～8
初めてお使いになる前に ..... 9～11
電源のオン／オフ 12
エスプレッソ抽出の基本 ..... 13～14
給湯機能の使い方 14
エスプレッソの抽出（豆を使う） ..... 15～16
エスプレッソの抽出（粉を使う） ..... 17～18
ホットコーヒーの作りかた ..... 19～20
カプチーノの作りかた ..... 21～23
アイスメニューの作りかた（レシピ） 24
プログラムモード ..... 25～30
お手入れ ..... 31～36
アイコンの見かたと対処方法 ..... 37～38
故障かな？ ..... 39～40
仕様 41
アフターサービスについて 42

初めてご使用になる時は、必ず9～11ページの「初めてお使いになる前に」をお読みください。

安全上のご注意　各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の２つに分け、明示しています。

警告	注意
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

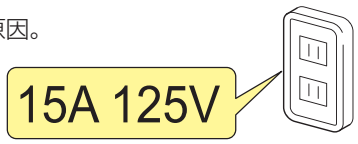
4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。			この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止	：接触禁止	：水ぬれ禁止	：指示を守る
：分解禁止	：ぬれ手禁止	：風呂・シャワー室での使用禁止	：電源プラグを抜く

警告

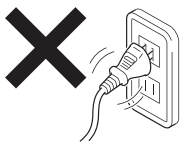
電源／コンセントについて

電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。



コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。



延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない
発火の原因。
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

警告

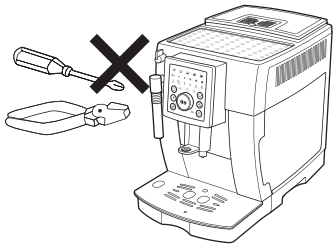
電源プラグ／電源コードについて

電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
ショートによる発火の原因。
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（42 ページ参照）に相談する。

電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）
感電・火災の原因。
電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(42 ページ参照)に相談する。

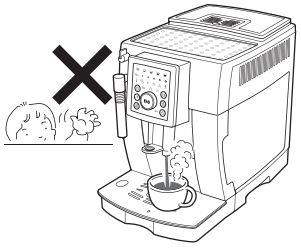
使用中／使用後について

自分で絶対に分解・修理・改造は行わない
故障や発火の原因。



異常が生じた場合は、使用を中止する
けがや故障の原因。
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(42 ページ参照)まで連絡する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因。

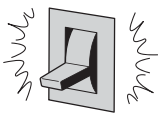


絶対に他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない
故障の原因。
本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。

注意

電源について

ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には､電力会社に相談する。



電源プラグ／電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
感電・ショートによる発火の原因。

使用中は、電源コードを本体に触れさせない
感電・ショートの原因。
熱で電源コードが傷みます。

⚠ 注意

使用中／使用後について

本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
火災・感電の原因。
お求めの販売店または弊社サービスセンター（42ページ参照）まで連絡する。

本体および本体操作部に水やコーヒーをこぼさない
ショート・感電の原因。
万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(42ページ参照)まで連絡する。

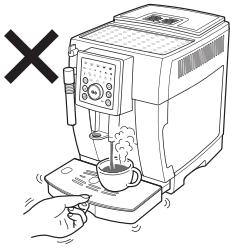
電源を入れた後は、本体を移動しない
やけど・故障の原因。

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因。

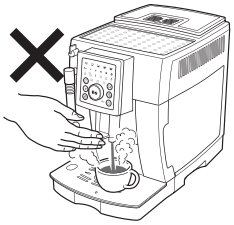
グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない
けがの原因。

本体を持ち運ぶ際は、抽出口やフロッサー、本体操作部を持たない
けが・故障の原因。

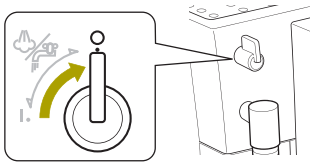
コーヒー抽出中／給湯中は、絶対にトレイを引き出さない
やけどの原因。



抽出口やフロッサーから出てくるコーヒー・お湯・スチーム（蒸気）に手などを近づけない
やけどの原因。



給湯／スチーム機能の使用中に、給水タンクに水を補充する場合は、必ずスチームつまみを閉じる（○になっている）
やけどの原因。



使用中および使用後しばらくは抽出口やフロッサーに触れない
やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
故障・けがの原因。

給水タンクに水以外のものを入れない
故障の原因。
※石灰の除去を行う際に入れる除石灰剤は除く。

インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒー豆などは使用しない
故障の原因。

⚠ 注意

お手入れについて

本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いをしない
ショート・感電の原因。

豆ホッパーの内部を濡らしたり湿気をこもらせない
故障の原因。

本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
高温部に触れると、やけどの原因。
※フロッサーの内部洗浄（23 ページ参照）、手動内部洗浄（34 ページ参照）、石灰の除去（35 ページ参照）の際は除く。

設置場所について

本体は不安定なところ、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない
テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

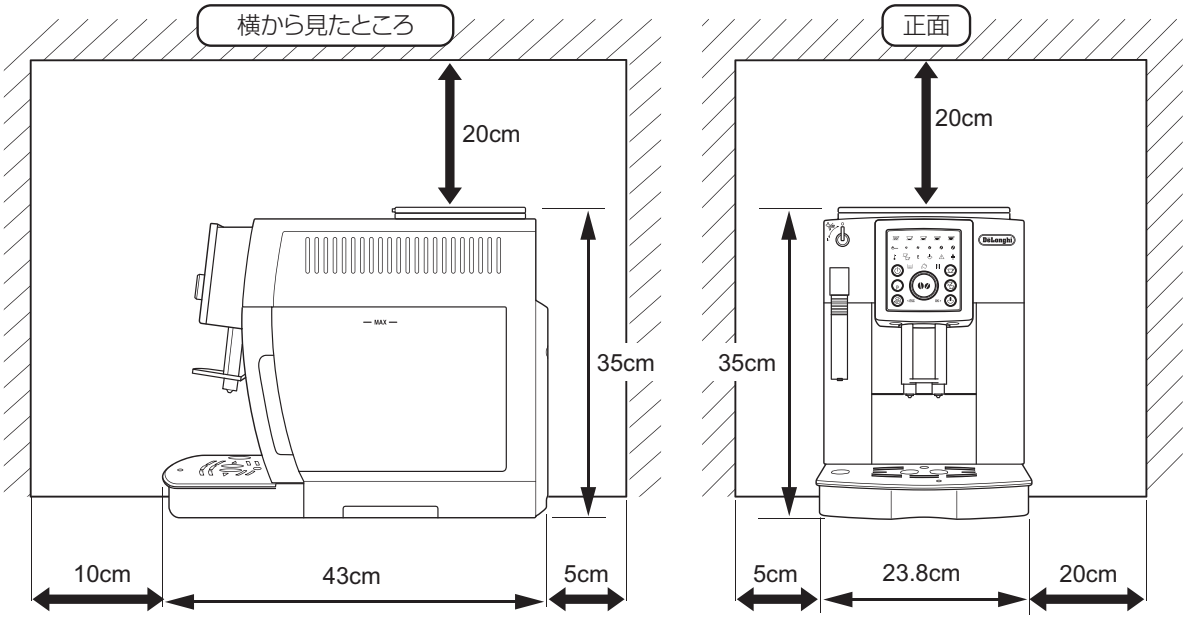
壁や家具の近くでは使用しない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、特殊な環境（硫化ガスの発生する場所、塩害などのおそれがある場所）で使用しない
火災・感電・故障の原因。
製品の劣化を早め、製品寿命に悪影響を及ぼす可能性があります。

設置場所について

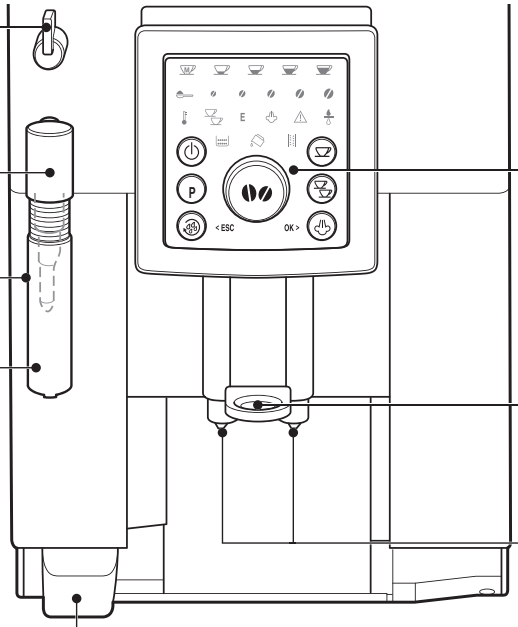
本製品は、左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。

※室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。水が凍ると故障の原因となります。



各部の名称とはたらき

本体正面



スチームつまみ

スチームつまみの開閉で、フロッサーから蒸気やお湯を出したり止めたりします。

●**開ける**
蒸気やお湯が出る

●**閉じる**
蒸気やお湯が止まる

スチームの出し方は
→21～22ページ参照

給湯は
→14ページ参照

スチーム管

フロッサーの中にはスチームノズルがセットされています。スチームを使用する際には外側に向けます。（それぞれ取り外し可）
取り外し方は
→32ページ参照

フロッサー（外側）

スチームノズル（内側）

カップ受け

この上にカップを置きます。
中央の二つの穴は抽出口からコーヒーやお湯が落ちてくる位置の目安です。（取り外し可）

コントロールパネル

マシンの操作や設定を行います。
※詳細は →7、8ページ参照

抽出口取っ手

抽出口はカップの高さ（最大約14cm）に合わせて上下に調節できます。

抽出口

コーヒーや内部洗浄時のお湯が出てきます。

水滴受け

水滴を受けます。（手前に引くと取り外せます）

カス受け

コーヒーカスを受けます。（最大14杯分）（取り外し可）

水位計（赤色）

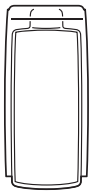
トレイに水やコーヒーがたまると上がってきます。
→34ページ参照

トレイ

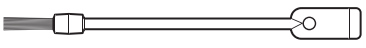
コーヒーカスを捨てたり、お手入れのときに手前に引き出して取り外します。（取り外し可）
→34ページ参照

付属品

計量スプーン



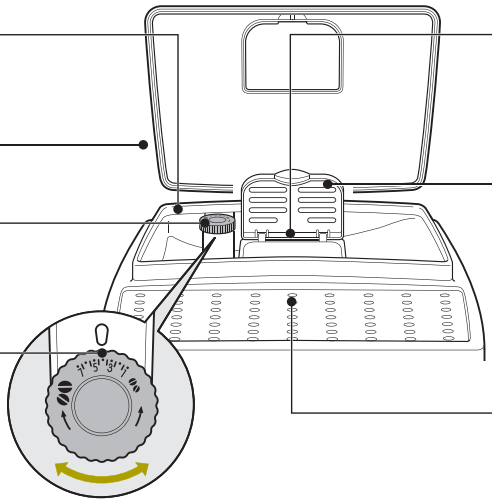
全自動コーヒーマシン用除石灰剤



クリーニングブラシ

水硬度チェッカー
（取扱説明書の1ページ目に貼り付けられています。）

本体上面



豆ホッパー

コーヒー豆を投入します。
最大投入量：250g

豆ホッパーふた

豆ホッパー内部を濡らしたり、湿気をこもらせたりしないでください。故障の原因となります。

グラインダーノブ

豆の挽き具合（粒度）を調整します。通常は目盛「5」（工場出荷状態）の設定でお使いください。

※詳細は →13 ページ参照

挽き具合

粗い ⋯ 細かい

パウダー投入口

コーヒー粉を投入します。
最大投入量：計量スプーン 1 杯分または 14g まで

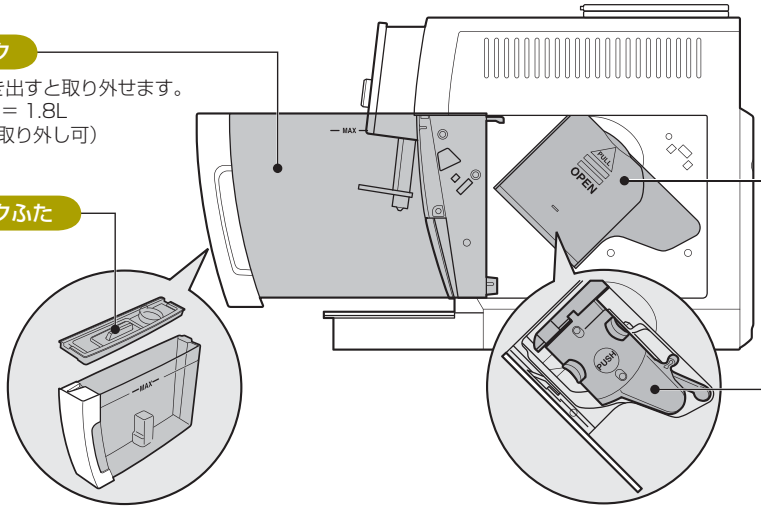
パウダー投入口ふた

ふたのスリットをふさがないでください。タオルなどでスリットをふさぐと蒸気が抜けずに内部でコーヒー粉が固まり、故障の原因になります。

カップトレイ

カップを置きます。
※温め機能はありません。

本体側面



給水タンク

手前に引き出すと取り外せます。
MAX 表示＝ 1.8L
（ふた部も取り外し可）

給水タンクふた

抽出ユニットふた

抽出ユニットふたを取り外す際に開けます。

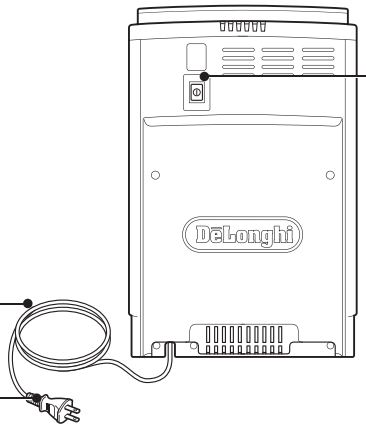
抽出ユニット

お手入れのときに、抽出ユニットふたを開けて手前に引き出します。（取り外し可）

※詳細は →33 ページ参照

必ず電源オフの状態で取り出してください。

本体背面



主電源スイッチ

主電源をオフにすると待機時消費電力がゼロになります。

●**オン**
主電源を入れる

●**オフ**
主電源を切る

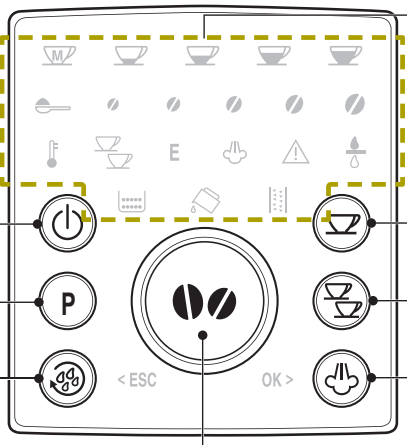
※詳細は →12 ページ参照

電源コード

プラグ

各部の名称とはたらき（つづき）

コントロールパネル



電源ボタン

電源のオン／オフをします。

プログラムボタン

プログラムモードにします。

＜プログラムモード＞
< ESCおよび**OK >**が点灯します。コントロールノブ、(ESC) ボタン、(OK) ボタンを使って操作します。

※詳細は →25 ページ参照

内部洗浄／ ESC ボタン

●**通常モード時**
内部洗浄を行います。

●**プログラムモード時**
操作を取り消したり、プログラムモードを終了するときに押します。

ディスプレイアイコン

※詳細は →下記参照

1 杯抽出ボタン

コーヒーを 1 杯分抽出します。

2 杯抽出ボタン

コーヒーを 2 杯分抽出します。
※豆を使った抽出のみ

スチーム／ OK ボタン

●**通常モード時**
蒸気を出す準備をします。

●**プログラムモード時**
操作を確定します。

コントロールノブ

●**通常モード時**
コーヒーの濃さや抽出量の設定をします。

●**プログラムモード時**
メニューの選択をします。

ディスプレイアイコン

点灯や点滅で、本体の状態や設定を表示します。
ここでは、1 つのアイコンのみ点灯、点滅する場合について説明します。
2 つ以上のアイコンの点灯、点滅については →37 ページ参照

温度アイコン

点滅：予熱中、内部洗浄中または電源をオフにしている状態です。

カップアイコン

コーヒーを 2 杯抽出中です。

Eアイコン

E 節電機能が設定されています。

スチームアイコン

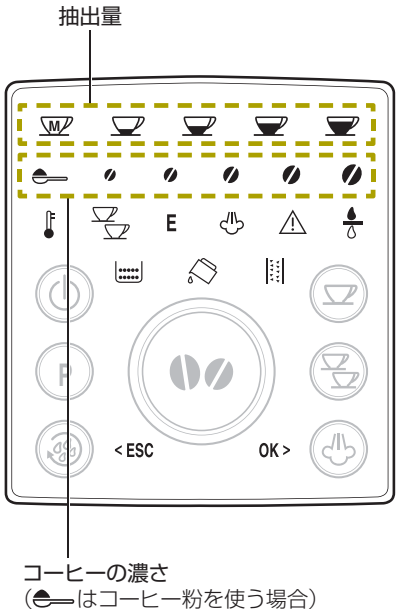
点灯：蒸気を出す設定が選ばれています。（蒸気の準備中）
点滅：スチームつまみを開いてください。（蒸気の準備完了）

警告アイコン

エラー表示です。
「アイコンの見かたと対処方法」
→37 ページ参照

フィルターアイコン

日本向け仕様の製品は非対応の項目です。



カス受けアイコン

点灯：カス受けがセットされていません。セットしてください。
点滅：カス受けがいっぱいです。カスを捨てて空にしてください。

給水アイコン

点灯：給水タンクがセットされていません。
点滅：給水タンクの水が不足しています。

除石灰アイコン

点滅：石灰を除去してください。
→35 ページ参照

ESC アイコン

< ESC プログラムモードで、選択を取り消したりプログラムモードを終了します。

OK アイコン

OK > プログラムモードで、選択確定をします。

コーヒーの濃さを設定する ※豆を使った抽出のみ

コントロールノブを押して、濃さを選びます。

粉からの抽出時に選択	エクストラマイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	エクストラストロング

薄い ⟷ 濃い

コントロールノブを押すたびに、濃さが変わります。

		エクストラマイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	エクストラストロング
挽かれる豆の量（目安）	1 杯抽出時	約 6g	約 8g	約 9g	約 10g	約 11g
	2 杯抽出時	約 10g	約 11g	約 12g	約 13g	約 14g

※ 上記の数字はあくまでも目安です。
お使いになるコーヒー豆の状態や粉の粒度によって、挽かれる豆の量は変化します。

抽出量を設定する

コントロールノブを回して、抽出量（水量）を選びます。

マイコーヒー 20〜180mL	エスプレッソ 約30mL	エスプレッソ（ラージ） 約40mL	ロングコーヒー 約120mL	ロングコーヒー（ラージ） 約150mL

少ない ⟷ 多い

※ 上記の抽出量は 1 杯抽出時の目安です。
2 杯抽出時には約 2 倍の量が抽出されます。

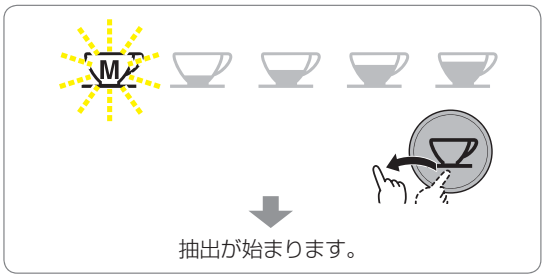
お好みの抽出量を登録する（マイコーヒーの設定）

Ⓜにはお好みの抽出量を登録することができます。

❶ カップを抽出口の下に置く

❷ コントロールノブを回してⓂを点灯させる

❸ ☕（1 杯抽出）ボタンを約 8 秒間押し続け、Ⓜが点滅したらボタンから指を離す



❹ お好みの抽出量までたまったら、☕（1 杯抽出）ボタンをもう一度押す
登録が完了します。

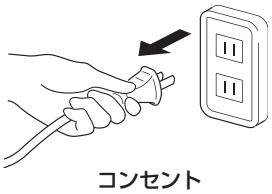
初めてお使いになる前に

本製品は工場で実際に１台１台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

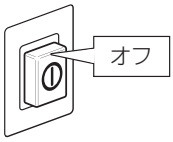
初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度設定」を行ってください。

空気抜き

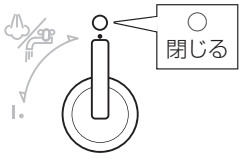
空気抜きの前に、プラグがコンセントに差し込まれていないこと、主電源スイッチがオフになっていること、スチームつまみが閉じていることを確認してください。



コンセント



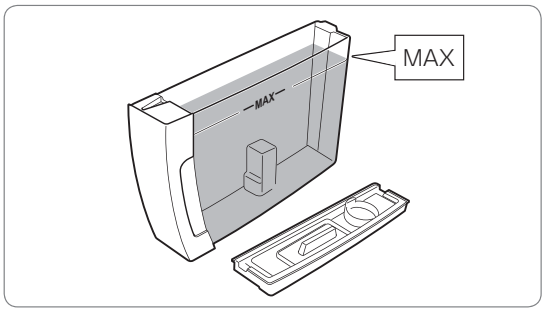
主電源スイッチ



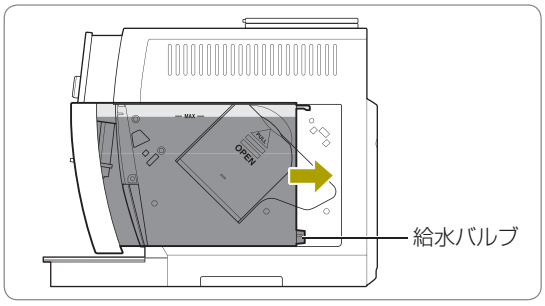
スチームつまみ

1 給水タンクに水を入れる

❶給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる

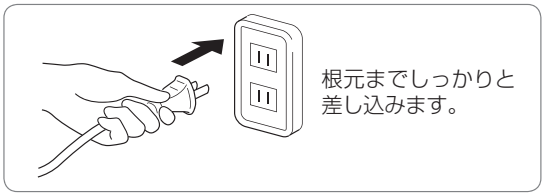


❷給水タンクのふたを閉め、本体にセットする



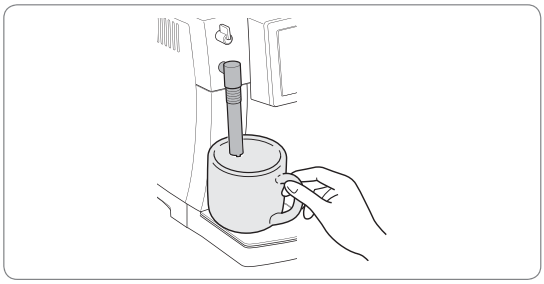
※給水バルブが開くようにしっかり奥まで差し込んでください。

2 プラグをコンセントに差し込む



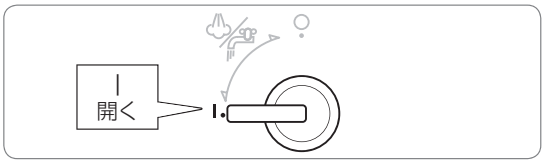
3 主電源スイッチをオンにする

4 容量 100mL 以上のカップをフロッサーの真下に置く



5 スチームつまみを開き、（スチーム）ボタンを押す

❶スチームつまみを開く

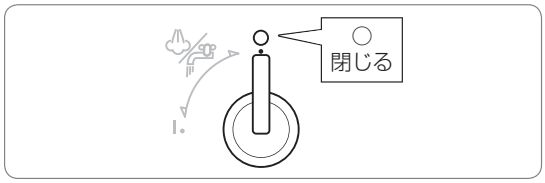


❷（スチーム）ボタンを押す

フロッサーから水が出て、
ディスプレイが消灯します。

水が自動的に止まり、空気
抜きが完了します。

6 スチームつまみを閉じる



7 カップの水を捨てる

※ トレイに排水しないでください。

空気抜きが終わったら

続いて水硬度の設定を行います。

→ 11 ページ参照

初めてお使いになる前に（つづき）

水硬度の設定

本製品を使っていると、内部管などに水の石灰質が付着し、故障の原因になります。本製品では、あらかじめ石灰を除去する時期を知らせる「除石灰アイコン」が定期的に点滅するように設定されていますが、実際にお使いになる水の硬度に応じた設定をしておくと、より正確な時期に点滅しますので、最初にこの設定を行ってください。

水硬度の設定をしないと、最長サイクル（使用水量 250L）で除石灰アイコンが点滅するプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度の設定をしてください。→28 ページ参照

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す

水硬度チェッカーは取扱説明書の 1 ページ目に貼り付けられています。

2 水硬度を測る

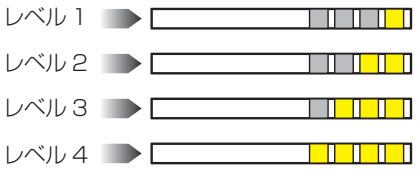
❶コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを 1 秒間浸して、取り出す

❷軽く振りながら約 1 分待つ

❸水硬度を確認する

ピンク色に変化したマスを数えます。

●ピンクのマスの数が水硬度レベルです。



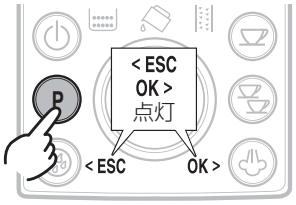
3 （電源）ボタンを押して電源をオンにする

電源をオンにすると、が点滅し自動内部洗浄が行われます。

●詳細は→12 ページ参照

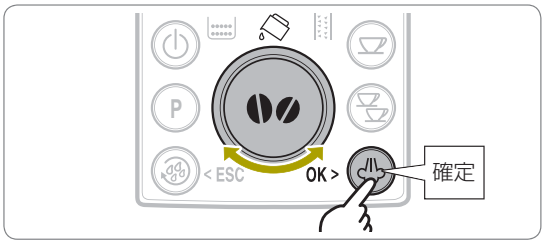
4 水硬度を設定する

❶の点滅が消えたら（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

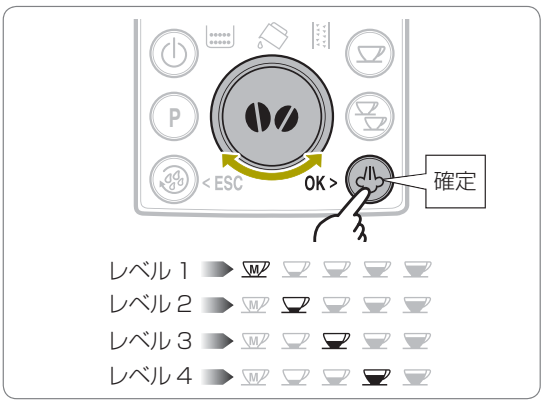


< ESCとOK >が点灯し、プログラムモードになります。

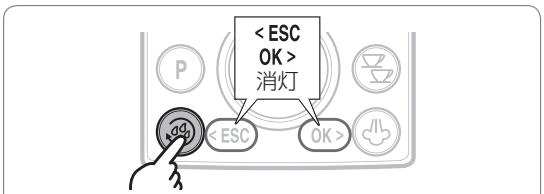
❷コントロールノブを回してのみを点灯させ、（OK）ボタンを押して確定する



❸コントロールノブを回して水硬度のレベルを選び、（OK）ボタンを押して確定する



❹（ESC）ボタンを押して、プログラムモードを終了する



< ESCとOK >が消灯し、通常モードになります。

水硬度の設定が終わったら

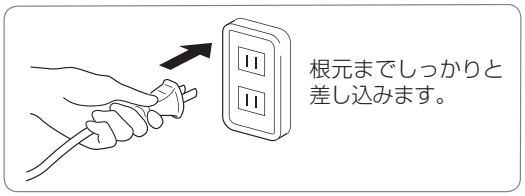
（電源）ボタンを押して電源をオフにします。→12 ページ参照

電源のオン／オフ

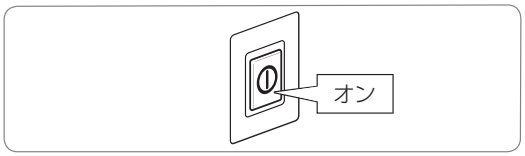
電源をオンにする

電源オンは次の手順で行います。

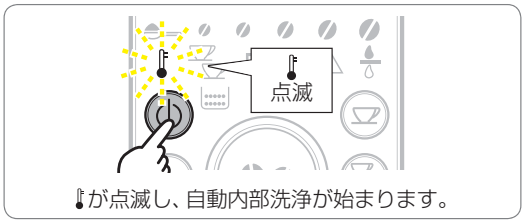
❶ プラグをコンセントに差し込む



❷ 主電源スイッチをオンにする



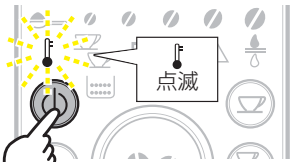
❸ ⏻（電源）ボタンを押す



● が消灯したら抽出準備完了です。

電源をオフにする

⏻（電源）ボタンを押す

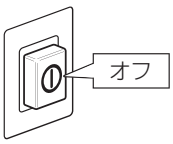


が点滅し、自動内部洗浄が始まります。

待機時消費電力をゼロにしたい場合

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

❷ が消灯したら、主電源スイッチをオフにする



長期間使用しない場合

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

❷ が消灯したら、主電源スイッチをオフにする

❸ プラグをコンセントから抜く

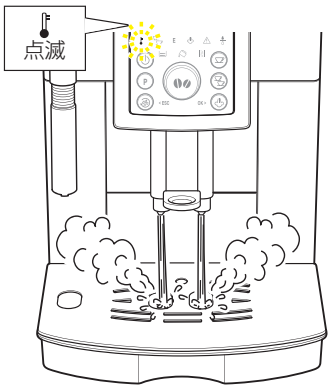
主電源スイッチをオフにする／電源プラグを抜くときのご注意

主電源スイッチをオフにする、または電源プラグを抜くとコーヒーの濃さと抽出量が初期設定に戻ります。

・コーヒーの濃さが「スタンダード」に戻ります。
・抽出量が「エスプレッソ」に戻ります。

自動内部洗浄

電源のオン／オフ時には、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。洗浄中は が点滅し、終了するまで操作できません。終了すると が消灯します。



お湯の量の目安

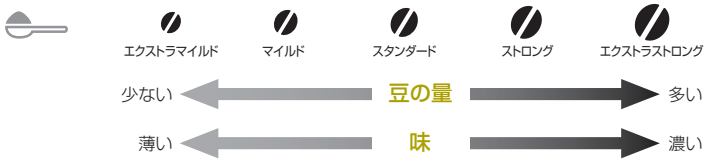
電源オン時	約 60mL
電源オフ時	約 30mL

※ヒーターが温まっている状態では、電源をオンにしても自動内部洗浄が行われない場合があります。

エスプレッソ抽出の基本

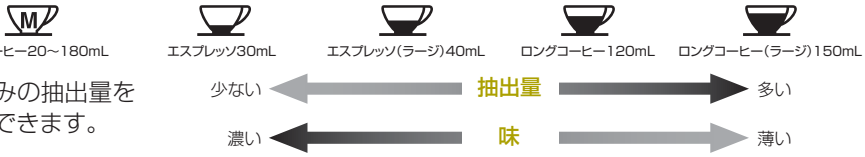
お好みのエスプレッソの味を見つけるには、以下の項目を調整してください。

コーヒー豆の量 →8ページ参照



抽出量 →8ページ参照

※お好みの抽出量を設定できます。



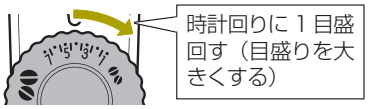
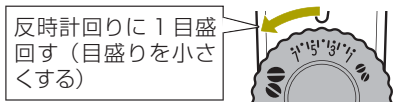
抽出温度 →29 ページ参照

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

グラインダーノブは、エスプレッソが適正な状態で抽出されるよう、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこの設定のままお使いください。

お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合にのみ、グラインダーノブで調整します。

症状	対応	
・抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 ・まったく抽出されない。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。	
抽出が早すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回してください。	

上記の要領で 1 目盛調整した後に抽出を行うと、2 ～ 3 杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が早すぎる／遅すぎる場合は、さらに 1 目盛回して再度調整してください。

お願い
グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

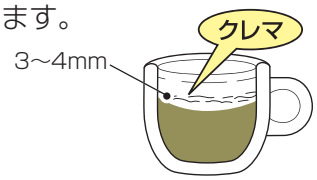
カップの温度

エスプレッソ抽出の前に、給湯機能を使ってカップをあらかじめ湯煎して温めておきます。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったりアロマが失われてしまいます。

※湯煎したカップにエスプレッソを抽出する場合は、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔な布きんなどでカップ内の水滴を拭き取ってから抽出してください。

美味しいエスプレッソの簡単な見分けかた

「クレマ」と呼ばれる表面の細かい泡とその色から見分けることができます。色は褐色がかったキャメル色（豆によっては焦げ茶色に近いキャメル色）、厚みは 3 ～ 4mm、クリーミーできめ細かい泡（グラニュー糖をのせても数秒は砂糖が泡の上に浮かぶほどクリーミーな泡）が美味しいエスプレッソのクレマです。



知っておいていただきたいこと

エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。

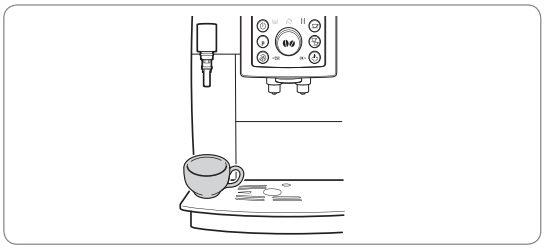
給湯機能の使いかた

カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るとき、紅茶や緑茶、インスタントのスープなどを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。

❶ フロッサーとスチームノズルを取り外す

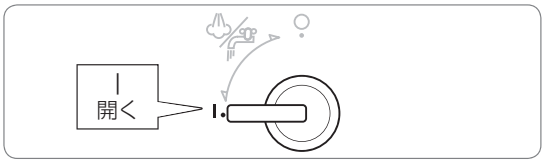
→32 ページ参照

❷ 湯煎したいカップ（またはお湯受けの容器）を、スチーム管の下にセットする

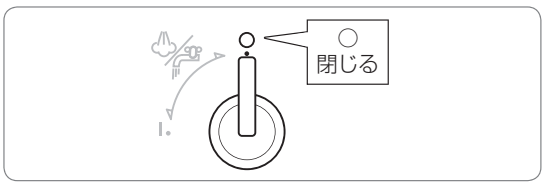


※お湯がはねる場合がありますのでご注意ください。

❸ スチームつまみを開いて給湯する



❹ スチームつまみを閉じて給湯を止める



❺ フロッサーとスチームノズルを取り付ける

→32 ページ参照

エスプレッソの抽出（豆を使う）

初めてお使いになるときは、空気抜きと４～５杯の試し抽出を行ってください。

用意するもの

コーヒー豆

エスプレッソ（マシン）用と表記されている豆が最適です。店頭でコーヒー豆を焙煎してもらう場合には、フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

フレーバーコーヒーや冷凍・冷蔵状態のコーヒー豆は使用しないでください。故障の原因となります。（フレーバーコーヒーを使用したい場合は、あらかじめコーヒーグラインダーで挽いておき、粉の状態から抽出してください。→17ページ参照）

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

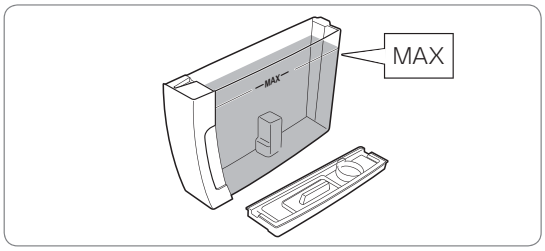
※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

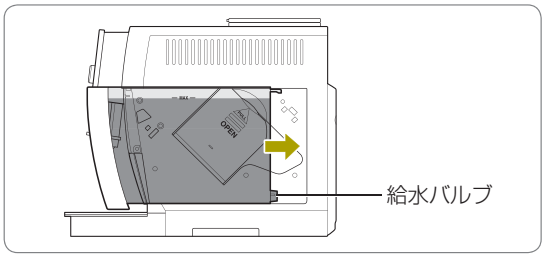
エスプレッソ用には、約 60 ～ 80mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

1 給水タンクに水を入れる

❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる



❷ 給水タンクのふたを閉め、本体にセットする



※ 給水バルブが開くようにしっかり奥まで差し込んでください。

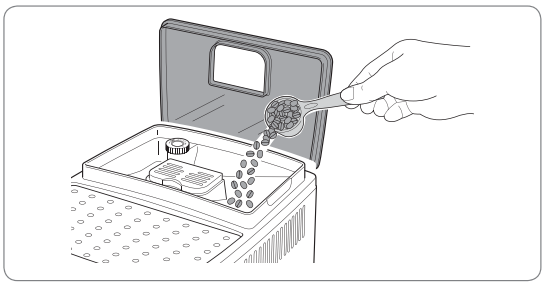
2 スチームつまみが閉じていることを確認し、電源をオンにする

詳細は →12ページ参照

● が点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

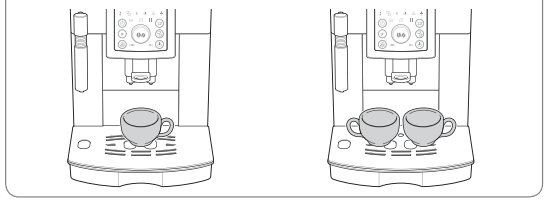
ふたを外して豆を入れ、ふたを閉じます。



4 トレイにカップを置く

❶ 抽出口の真下にカップを置く

＜１杯抽出するとき＞　＜２杯抽出するとき＞

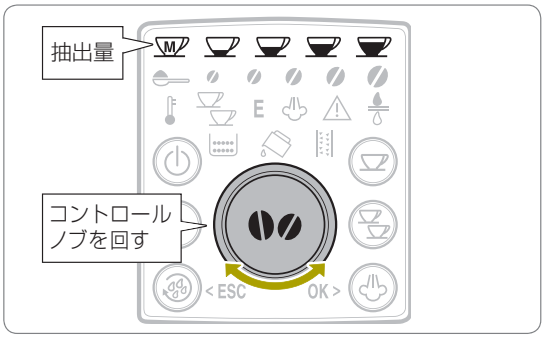


❷ 抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 14cm までです。

5 抽出量を設定する

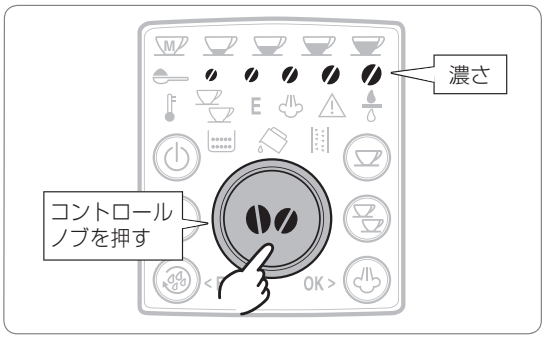
詳細は →8ページ参照



※設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

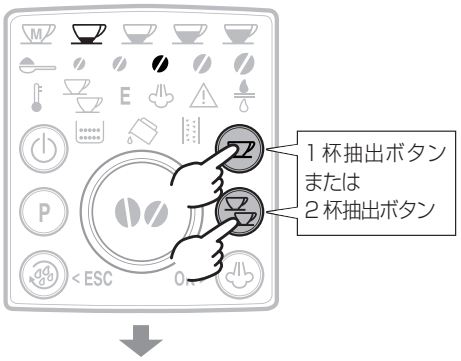
6 コーヒーの濃さを設定する

詳細は →8ページ参照



※設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

7 (1杯抽出)または(2杯抽出)ボタンを押して抽出する



グラインダーが作動します。

豆が挽かれ、約2秒間蒸らしが行われた後に抽出が始まります。

●設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

※2杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じることがあります。

ヒント 抽出を途中で止めたいとき/延長したいときは

●**抽出中にストップさせたい場合**
(1杯抽出)または(2杯抽出)ボタンを押します。

●**抽出を延長したい場合**
抽出終了後(ポンプの作動音が止まった後)、2秒以内に再度(1杯抽出)または(2杯抽出)ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

ヒント より熱いコーヒーをお好みの場合は…

●**抽出温度を上げる**
プログラムモードで、抽出温度を「高め」に設定します。→29ページ参照

●**本体内部を温める**
手動内部洗浄を行い、本体内部を温めます。→34ページ参照

●**カップを湯煎する**
あらかじめ使用するカップを温めておきます。→14ページ参照

抽出が終わったら

電源をオフにします。→12ページ参照

抽出後、が点滅したら、トレイを引き出し溜まっているコーヒーカスを捨ててください。→34ページ参照

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、点滅時には必ずカスをすててください。

抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない/抽出口に手などを近づけない/本体を移動しない/トレイを引き出さない/グラインダー作動中に豆ホッパー内部に手などを入れない

エスプレッソの抽出（粉を使う）

初めてお使いになるときは、空気抜きと４～５杯の試し抽出を行ってください。

粉を使って抽出する場合は、１杯分のみの抽出となります。

用意するもの

コーヒー粉

エスプレッソ（マシン）用と表記されている極細挽き～細挽きの粉が最適です。

※ドリップコーヒー用の粉は、挽き具合が粗いので不向きです。

※インスタントコーヒーやココアパウダーなどは使用しないでください。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

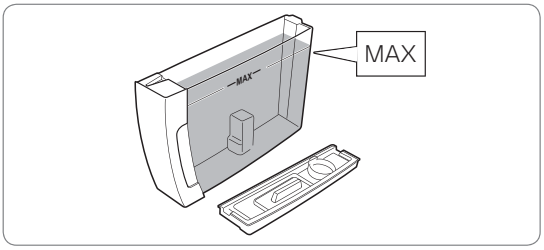
※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

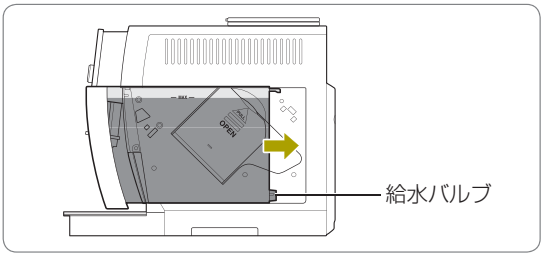
エスプレッソ用には、約 60 ～ 80mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

1 給水タンクに水を入れる

❶給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる



❷給水タンクのふたを閉め、本体にセットする



※給水バルブが開くようにしっかり奥まで差し込んでください。

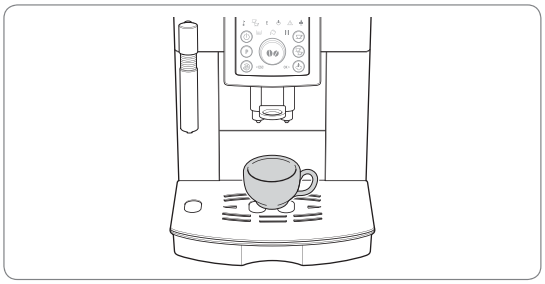
2 スチームつまみが閉じていることを確認し、電源をオンにする

詳細は →12 ページ参照

●が点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

❶抽出口の真下にカップを置く

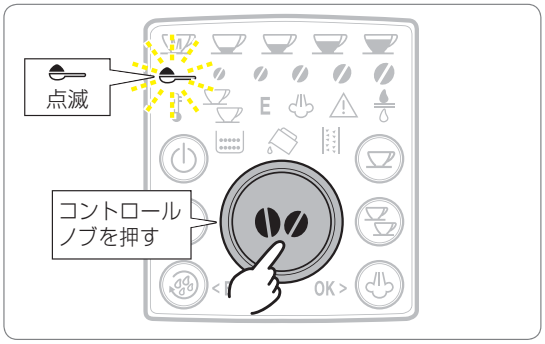


※粉を使って抽出する場合は、１杯分のみの抽出となります。

❷抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 14cm までです。

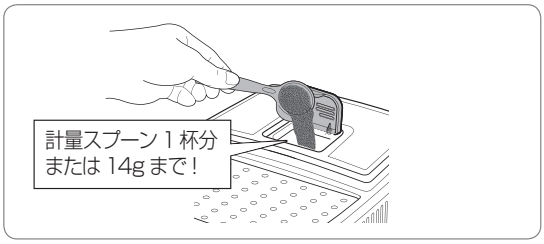
4 コントロールノブを押して を選ぶ



※ (１杯抽出) ボタンを押す前に行ってください。

5 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

パウダー投入口ふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

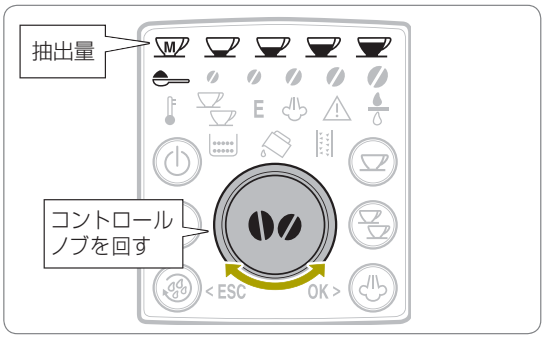


※ 電源オフ時にコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に散り故障の原因になります。

※ コーヒー粉を 計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。本体内部に粉が散ったり、パウダー投入口が詰まり故障の原因になります。

6 抽出量を設定する

詳細は →8 ページ参照



※ 設定は、☕（1 杯抽出）ボタンを押す前に行ってください。

7 ☕（1 杯抽出）ボタンを押して抽出する

●設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

ヒント 抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●**抽出中にストップさせたい場合**
☕（1 杯抽出）ボタンを押します。

●**抽出を延長したい場合**
抽出終了後（ポンプの作動音が止まった後）、2 秒以内に再度☕（1 杯抽出）ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

ヒント より熱いコーヒーをお好みの場合は…

●**抽出温度を上げる**
プログラムモードで、抽出温度を「高め」に設定します。→29 ページ参照

●**本体内部を温める**
手動内部洗浄を行い、本体内部を温めます。→34 ページ参照

●**カップを湯煎する**
あらかじめ使用するカップを温めておきます。→14 ページ参照

抽出が終わったら

電源をオフにします。→12 ページ参照

抽出後、▦が点滅したら、トレイを引き出し溜まっているコーヒーカスを捨ててください。→34 ページ参照

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、▦点滅時には必ずカスをすててください。

⚠ 抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

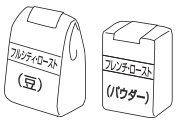
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／抽出口に手などを近づけない／本体を移動しない／トレイを引き出さない

ホットコーヒーの作りかた

作りかた① ロングコーヒーを作る

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉



深煎りのレギュラーコーヒーをお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

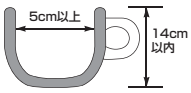
※コーヒー粉から抽出する場合、中細挽き～中挽きの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ



容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 スチームつまみが閉じていることを確認し、電源をオンにする

詳細は →12 ページ参照

●が点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

＜1 杯抽出するとき＞

＜2 杯抽出するとき＞

※2 杯抽出は豆を使った抽出時のみ

4 コントロールノブでロングコーヒー用の設定をする →8 ページ参照

●コーヒー豆を使う場合

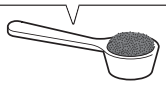
●コーヒー粉を使う場合

5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

詳細は →15、18 ページ参照

＜コーヒー粉の場合＞

約 7 ～ 10g
（計量スプーンすり切り～小山盛り 1 杯）



※計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。

6 抽出する

●コーヒー豆を使う場合

(1 杯抽出)ボタンまたは(2 杯抽出)ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合

（1 杯抽出）ボタンを押します。

抽出が終わったら

電源をオフにします。 →12 ページ参照

作りかた② カフェ・アメリカーノを作る（エスプレッソをお湯で割る）

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

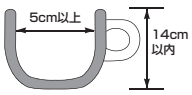
※コーヒー粉から抽出する場合、極細挽き～細挽きの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ



容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 スチームつまみが閉じていることを確認し、電源をオンにする

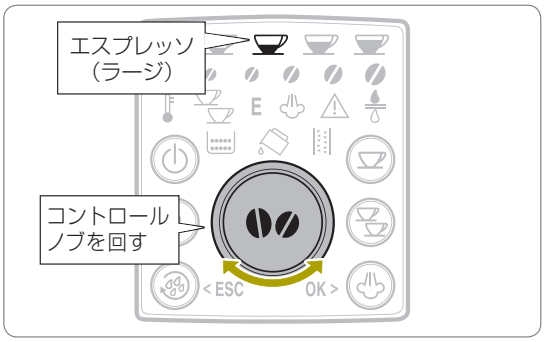
詳細は →12 ページ参照

●が点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

4 抽出量を選ぶ

コントロールノブを回して、エスプレッソ（ラージ）を選びます。



エスプレッソ（ラージ）の抽出量は約 40mL です。

5 コーヒーの濃さまたは を選ぶ

●コーヒー豆を使う場合

コントロールノブを押して、お好みのコーヒーの濃さを選びます。

●コーヒー粉を使う場合

コントロールノブを押して を選び、点滅させます。

6 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる →15、18 ページ参照

7 抽出する

●コーヒー豆を使う場合

（1 杯抽出）ボタンまたは（2 杯抽出）ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合

（1 杯抽出）ボタンを押します。

8 給湯機能を使って別容器にお湯を 80mL 出す

詳細は →14 ページ参照

※コーヒー豆を使って 2 杯分抽出したい場合は、お湯を 160mL 出します。

ヒント

80mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの濃さを変えることで、味の濃さを調整することができます。

9 7 で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします。→12 ページ参照

カプチーノの作りかた

蒸気（スチーム）で牛乳を泡立てエスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

用意するもの

牛乳

新鮮な成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。

必ず冷たく冷やした牛乳をお使いください。冷たいと、牛乳を対流させる時間を長くとれるため、より攪拌されてなめらかな泡立ちになります。

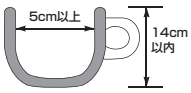
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

ピッチャー

容量 250～400mL の取っ手のある金属製（ステンレスなど）のピッチャーが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップ



カプチーノ用には、容量約 150～200mL の肉厚のカップをお選びください。

1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 スチームつまみが閉じていることを確認し、電源をオンにする

詳細は →12 ページ参照

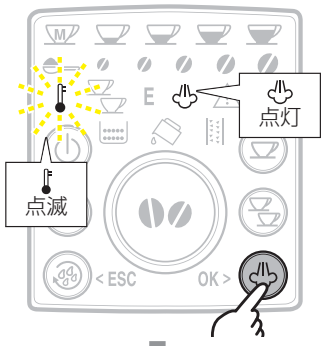
●🌡が点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 牛乳をピッチャーに入れる

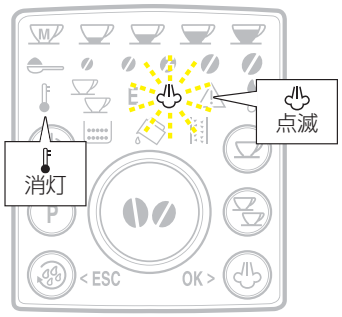
約 1/3～1/2 の位置まで入れます。

※ 1/2 以上入れると、溢れ出る場合があります。

4 （スチーム）ボタンを押す

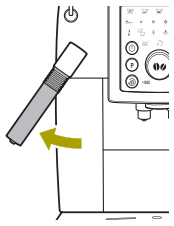


蒸気の準備が完了すると、♨が点滅します。



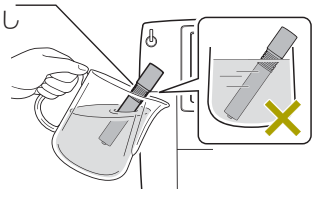
5 ピッチャーをフロッサーの下に差し込む

❶フロッサーを外側に向けます。

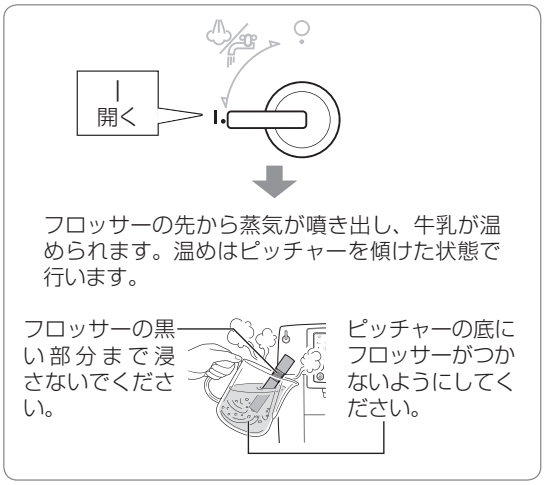


❷ピッチャーの底につかないように、フロッサーを半分以上牛乳に浸けます。

※牛乳量はフロッサーの黒い部分以下にしてください。



6 が点滅したら、スチームつまみを開く

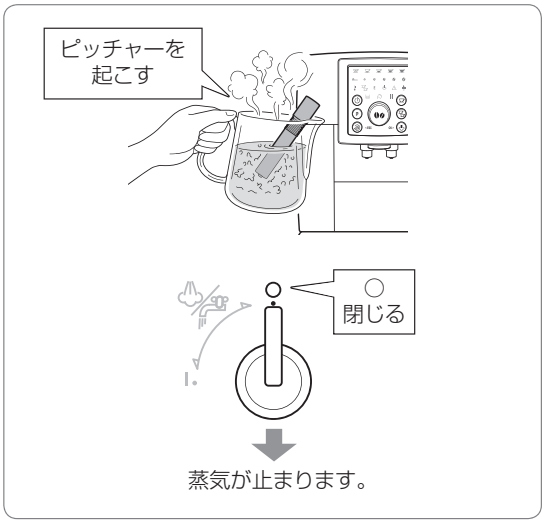


の点滅後約 30 秒が経過すると、 が消灯し、スチームが出ない状態になります。この場合は、再度 （スチーム）ボタンを押して を点滅させてください。

3 分以上連続でスチームを出し続けると、安全装置が作動し蒸気が止まります。

7 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じピッチャーを外す

❶牛乳が 60 ～ 65℃ (目安) に温まったら、ゆっくりピッチャーを起こし、スチームつまみを閉じる

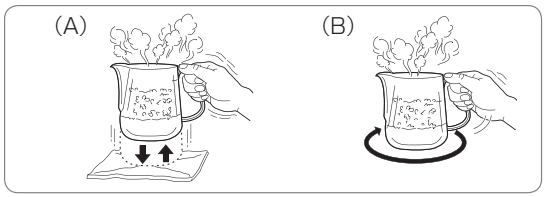


❷蒸気が完全に止まったら、フロッサーからピッチャーを外す

フロッサーから蒸気が出ているときにピッチャーを外さないでください。牛乳が飛び散り、やけどをする危険があります。

8 空気を混ぜる

●ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり（A）、円を描くように回して（B）、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。



9 スチーム機能を解除する

（内部洗浄）ボタンを押して、スチーム機能を解除します。

※スチーム使用後、何も操作しないでいると、約 1 分後にスチーム機能が解除されます。

10 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめなカップに、エスプレッソを抽出します。

●コーヒー豆を使う場合
15 ページ手順3～ 16 ページ手順7を行い、抽出します。

●コーヒー粉を使う場合
17 ページ手順3～ 18 ページ手順7を行い、抽出します。

知っておいていただきたいこと

以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

・（スチーム）ボタンを押して蒸気の準備をしているとき

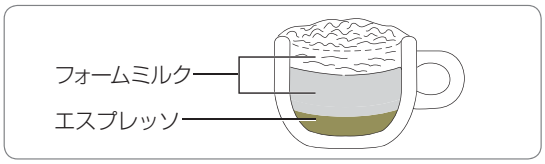
・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき

・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき

カプチーノの作りかた（つづき）

11 エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を注ぐ

抽出したエスプレッソにフォームミルクを注ぎます。

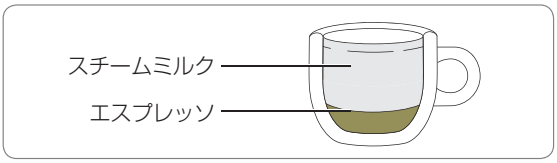


- フォームミルクとは、泡立てられたあたたかいミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、フォームミルク 120mL が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

カプチーノを作り終えたら電源をオフにします。→12ページ参照

カフェ・ラテの作り方

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。



- スチームミルクとは、泡のない（少ない）あたためられたミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120mL が目安です。

ヒント

ミルクを注ぐ際にスプーンなどで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。

フロッサーのお手入れ

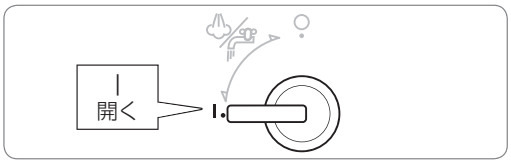
フロッサーを使用したら、フロッサーおよびスチールノズル内部を洗浄してください。内部に付着しているミルクを排出し、ミルクが内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

※衛生のため、フロッサーを使用したら毎回必ず洗浄してください。

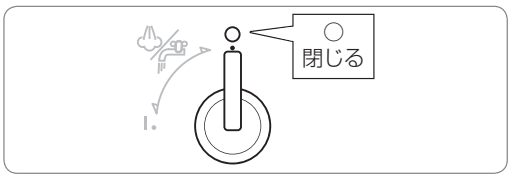
❶ ピッチャーに半分ほど水を入れる

❷ ピッチャーにフロッサーを差し込む

❸ （スチーム）ボタンを押した後、スチームつまみを開き、蒸気を出す



❹ 数秒したら、スチームつまみを閉じる



その日の最終使用後には、必ずフロッサーを取り外してお手入れを行ってください。

→32ページ参照

抽出およびスチーム使用中・使用直後は以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／フロッサーに触らない／抽出口に手などを近づけない／本体を移動しない／トレイを引き出さない／グラインダー作動中に豆ホッパー内部に手を入れない。

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「☕（2 杯抽出）ボタン」を押すと、約 60mL 抽出されます。

❷ シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる

❸ ❷に❶を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす。

❹ 氷を加えふたをして強く振る
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

❺ ❹ のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる
この時、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、牛乳：120mL

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「☕（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ

❸ ❷に❶を入れ、お好みでガムシロップを加える
エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるよう静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「☕（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ バニラアイスを冷やしたグラスに入れる

❸ ❷に❶を注ぐ

❹ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける

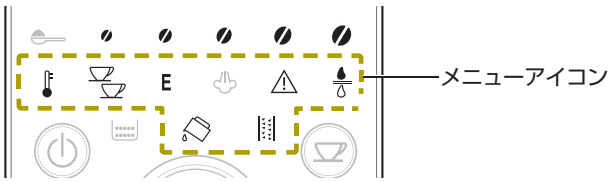
プログラムモード

本製品には、コーヒーやカプチーノを淹れる操作などを行う「通常モード」と、設定の変更や登録などを行う「プログラムモード」があります。

Ⓟ（プログラム）ボタンを押して、通常モードとプログラムモードを切り替えます。

プログラムモードのメニュー一覧

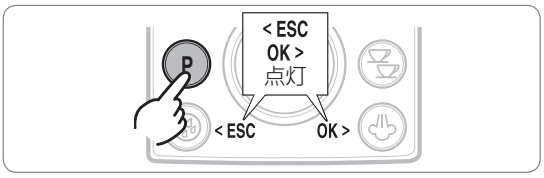
	メニュー		内容	設定項目			説明ページ
①	石灰の除去		が点滅したら石灰の除去を行います。	1つ	石灰を除去する	石灰を除去しない	35
②	リセット		すべての設定を、工場出荷時の初期値に戻します。	1つ	リセットする	リセットしない	27
③	節電機能の設定	E	節電機能を使用する／使用しないを設定します。	1つ	節電機能を設定する	節電機能を設定しない	
④	フィルターのセット		日本向け仕様の製品は非対応の項目です。				
⑤	フィルターの取り外し		日本向け仕様の製品は非対応の項目です。				
⑥	水硬度の設定		水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル（11ページ）を登録します。	複数	レベル1		28
					レベル2		
					レベル3		
					レベル4		
⑦	オートオフの設定		自動的に電源オフになるまでの時間を設定します。	複数	15分		
					30分		
					1時間		
					2時間		
					3時間		
⑧	抽出温度の設定		コーヒーの抽出温度を設定します。	複数	低め		29
					普通		
					高め		
⑨	使用状況の表示（累計表示）		抽出した杯数や石灰の除去を行った回数などの累計を表示します。	複数	抽出した杯数		
					石灰除去の回数		
					使用された水量		



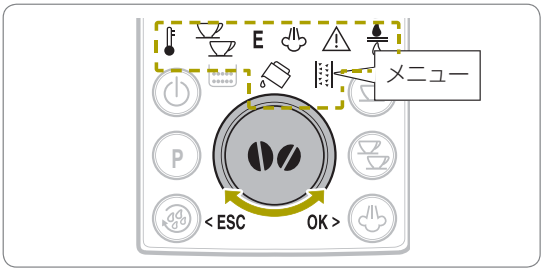
基本操作

設定項目が1つのメニュー：メニュー一覧①～③

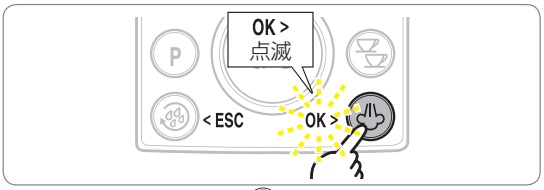
❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする



❷ コントロールノブを回して、選びたいメニューのアイコンを点灯させる

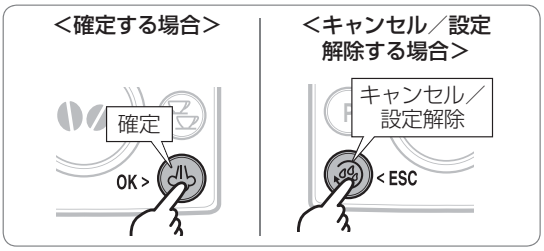


❸ (OK)（OK）ボタンを 1 回押して、OK >を点滅させる

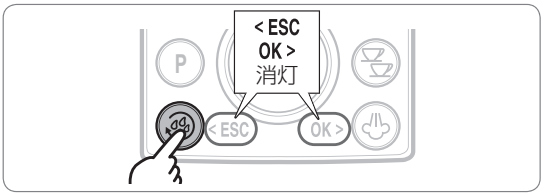


※ キャンセルする場合は、(ESC)（ESC）ボタンを押します。

❹ 確定する場合は(OK)（OK）ボタン、キャンセルまたは設定を解除する場合は(ESC)(ESC)ボタンを押す

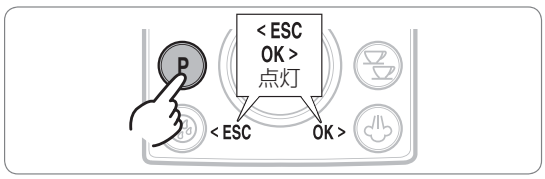


❺ (ESC)(ESC)ボタンを押して、プログラムモードを終了する



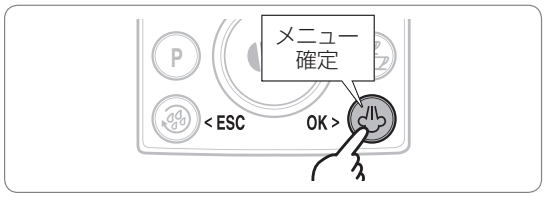
設定項目が複数のメニュー：メニュー一覧⑥～⑨

❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする



❷ コントロールノブを回して、選びたいメニューのアイコンを点灯させる

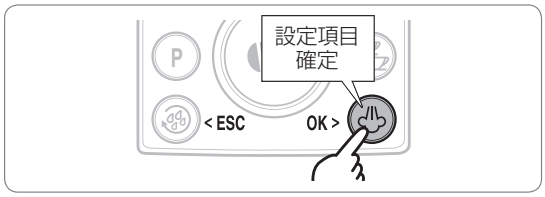
❸ (OK)（OK）ボタンを押して確定する



※ キャンセルする場合は、(ESC)（ESC）ボタンを押します。

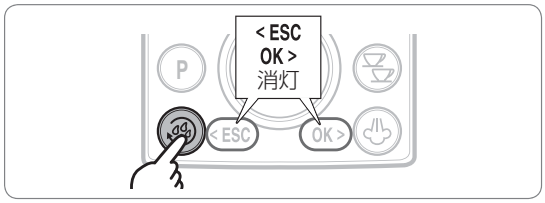
❹ コントロールノブを回して、選びたい設定項目のアイコンを点灯させる

❺ (OK)（OK）ボタンを押して確定する



※ キャンセルする場合は、(ESC)（ESC）ボタンを押します。

❻ (ESC)(ESC)ボタンを押して、プログラムモードを終了する



プログラムモード（つづき）

① 石灰の除去

本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま放置すると故障の原因になるため、の点滅で石灰を除去するタイミングをお知らせします。

●詳細は「石灰の除去」（35 ページ）を参照してください。

② ＋ ⚠ リセット

設定を初期設定の状態に戻します。

❶（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回してと⚠を点灯させる

❸（OK）ボタンを 1 回押してOK>を点滅させる

❹ リセットを確定する場合は（OK）ボタンを再度 1 回押す。
（確定すると自動的にプログラムモードが終了します）
※ キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを 2 回押します。

リセットを行うと、以下の項目が初期設定に戻ります。
- ●節電機能：使用しない
- ●オートオフ：2 時間後
- ●抽出温度設定：普通
- ●水硬度設定：1

※使用状況の表示はリセットされません。

③ E 節電機能の設定

節電機能を使用する、使用しないを設定します。初期設定は「節電機能を使用しない」になっています。節電機能を使用する場合には、この設定を変更してください。

❶（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回してEを点灯させる

❸（OK）ボタンを 1 回押してOK>を点滅させる

❹ 節電機能の使用を確定する場合は（OK）ボタンを押す
※「節電機能を使用しない」設定にしたい場合は、（ESC）ボタンを押します。

❺（ESC）ボタンを押して、プログラムモードを終了する
Eが点灯していれば、節電機能を使用する設定になっています。

④ ＋⚠フィルターのセット

日本向け仕様の製品には対応していません。ご了承ください。

⑤ + フィルターの取り外し

日本向け仕様の製品には対応していません。ご了承ください。

⑥ 水硬度の設定

石灰除去のタイミングを正確にお知らせするために、使用する水の硬度を本体に設定します。

水硬度の設定を行うにはコーヒー抽出に使う水の硬度をあらかじめ確認する必要があります。
詳しくは →11 ページ参照

❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して を点灯させ、（OK）ボタンを押して確定する

❸ コントロールノブを回して水硬度レベルを選び、（OK）ボタンを押して確定する
※ キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを押します。

レベル 1	
レベル 2	
レベル 3	
レベル 4	

❹ （ESC）ボタンを押して、プログラムモードを終了する

⑦ ⚠ オートオフの設定

本体を使用しない時間が長く続いた場合、2 時間後に自動的に電源がオフになる設定がされています。この電源オフまでの時間を変更することができます。

❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して ⚠ を点灯させ、（OK）ボタンを押して確定する

❸ コントロールノブを回して電源オフまでの時間を選び、（OK）ボタンを押して確定する
※ キャンセルする場合は、（OK）ボタンを押さずに、（ESC）ボタンを押します。

15 分	
30 分	
1 時間	
2 時間	
3 時間	

❹ （ESC）ボタンを押して、プログラムモード を終了する

プログラムモード（つづき）

⑧ 抽出温度の設定

抽出温度を 3 段階から選ぶことができます。

❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して を点灯させ、(OK)（OK）ボタンを押して確定する

❸ コントロールノブを回して温度を選び、(OK)（OK）ボタンを押して確定する

※ キャンセルする場合は、(ESC)（ESC）ボタンを押します。

低め（約 76 ～ 81℃）	M
普通（約 78 ～ 83℃）	M
高め（約 80 ～ 85℃）	M

上記の温度は室温 23℃で 120mL 抽出した場合の目安です。

※ 室温などにより温度差があります。

※ 抽出温度とは、抽出口から出てくるコーヒーの温度です。

❹ (ESC)（ESC）ボタンを押して、プログラムモードを終了する

⑨ 使用状況の表示（累計表示）

抽出した杯数、石灰の除去を行った回数、使用した水の累計を表示します。

❶ (P)（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して を点灯させ、(OK)（OK）ボタンを押して確定する

❸ コントロールノブを回して、累計表示したい項目のアイコンを点滅させる

抽出した杯数	石灰除去の回数	使用水量の累計（リットル）	フィルター交換を行った回数 日本向け仕様の製品は対応していません。ご了承ください。

↓

累計が表示されます。

表示の見かた

各アイコンが対応する単位に、そのアイコンが点滅した回数をかけたものが累計です。

アイコン					
対応する単位	10,000	1,000	100	10	杯／回／リットル
例：抽出回数	0 回点滅	1 回点滅	3 回点滅	5 回点滅	0 回点滅
	↓ 1350 杯抽出した				

❹ (ESC)（ESC）ボタンを 2 回押して、プログラムモードを終了する

本製品は工場で実際に 1 台 1 台抽出試験を行って出荷されています。そのため初めてお使いになる場合でも、数十杯分のコーヒー抽出杯数の履歴が残っていますがご了承ください。

MEMO

設定したプログラムなどをメモしておくと便利です。

お手入れ

お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

注意

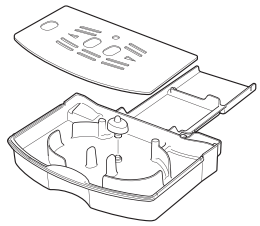
- お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
  ※フロッサーの内部洗浄、手動内部洗浄、石灰の除去の際は除く。
- 本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしないでください。

お手入れ時のご注意

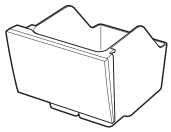
- 給水タンクに水は残さないでください。
  ※フロッサーの内部洗浄、手動内部洗浄、石灰の除去の際は除く。
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。

水洗いできるものとできないもの

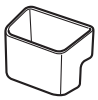
水洗いできるもの



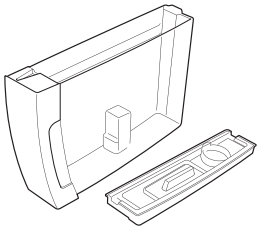
トレイ、カップ受け、水位計



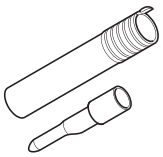
カス受け



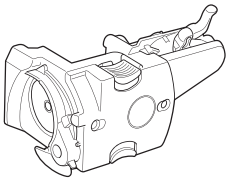
水滴受け



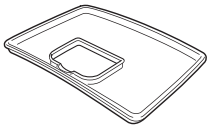
給水タンク



フロッサー、スチームノズル

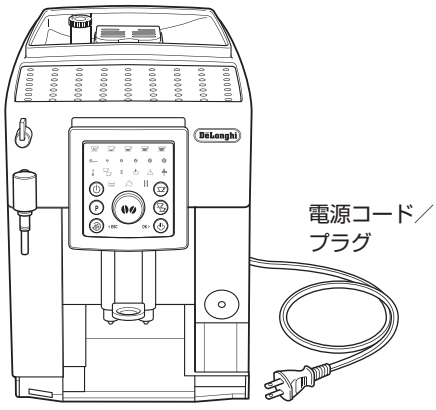


抽出ユニット



豆ホッパーふた

水洗いできないもの



- 固く絞った濡れ布きんで拭きます。
- 汚れがひどい場合は、少量の台所用食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭いてください。

毎回使用後に行うお手入れ

フロッサーおよびスチームノズル

洗浄する

フロッサーを使用した後は、必ずフロッサーおよびスチームノズル内部の洗浄をしてください。

●洗浄方法については、→23 ページ参照

その日の最終使用後に行うお手入れ

トレイ、水位計、カップ受け、カス受け、水滴受け、給水タンク、フロッサー、スチームノズル

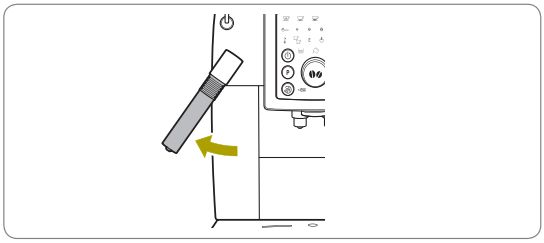
水洗い、乾燥

1 日の使用が終わったら、本体からそれぞれを取り外し、台所用食器用洗剤を使って水洗いします。乾いたら元に戻します。

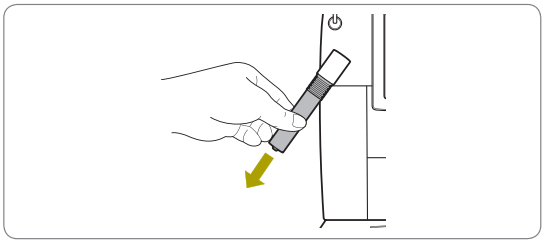
※トレイとカス受けは、最終使用後以外にも必要に応じてお手入れを行ってください。→34 ページ参照

【フロッサーおよびスチームノズルの取り外しかた】

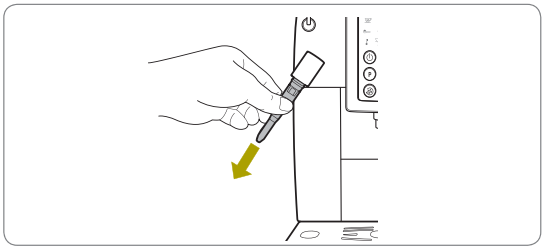
❶ フロッサーを外側に向ける



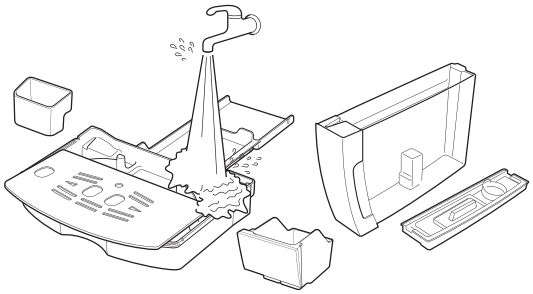
❷ フロッサーをななめ下方向に引っ張る



❸ スチームノズルをななめ下方向に引っ張る

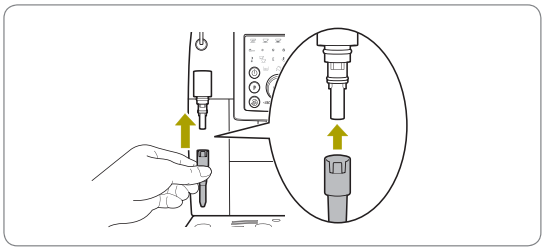


※ フロッサーの孔が詰まっている場合は、爪楊枝などで取り除いてください。

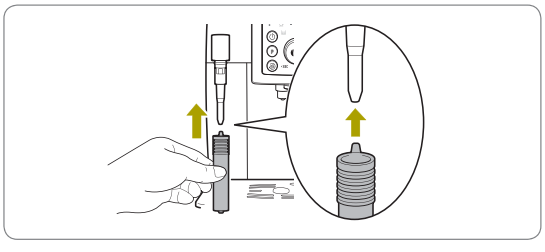


【フロッサーおよびスチームノズルの取り付けかた】

❶ スチームノズルを図の向きに取り付ける



❷ フロッサーを図の向きに取り付ける



※ しっかりと差し込んでください。

お手入れ（つづき）

その日の最終使用後に行うお手入れ（つづき）

抽出ユニット

洗浄する

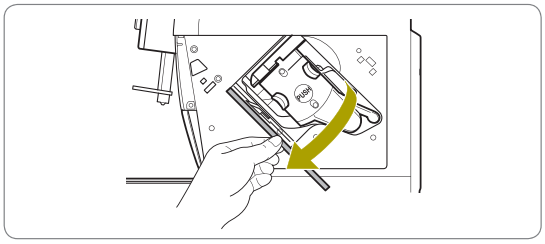
コーヒー粉が詰まると、故障の原因になります。1日の使用が終わったら洗浄を行ってください。
食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

抽出ユニットは、必ず本体の電源をオフにしてから取り外してください。電源オン時に無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

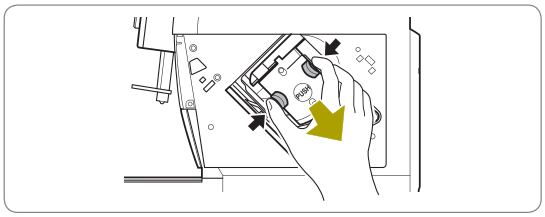
❶ ⏻（電源）ボタンを押して電源をオフにする
→12ページ参照

❷ 給水タンクを取り外す

❸ 抽出ユニットふたを開ける

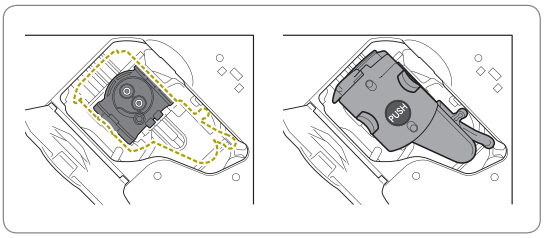


❹ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、そのまま手前に引き出す

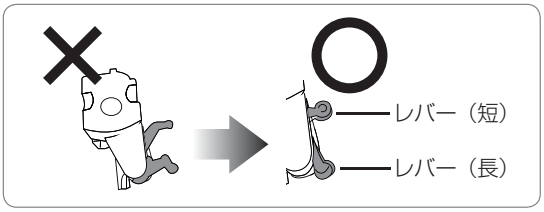


❺ 約5分間水に浸した後、流水で洗浄する
※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。
※ 食器洗浄機は使用できません。

❻ 抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、PUSHの位置をカチッという音がするまで指で強く押す



※ 差し込みにくい場合は、抽出ユニットのレバーを下図の位置にしてから、再度差し込んでください。



❼ 抽出ユニットふたを閉じる

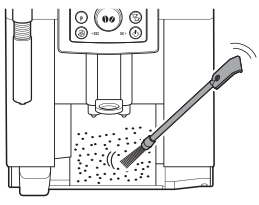
❽ 給水タンクを本体にセットする

本体内部

清掃する

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固くしぼった濡れふきんを使って取り除いてください。

本体内部の清掃は、必ず本体背面の主電源をオフにして行ってください。

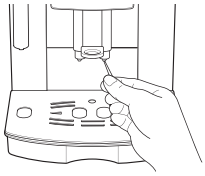


必要なときに行うお手入れ

抽出口

清掃する

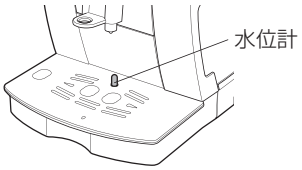
抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れ布きんで拭きます。



トレイ

水を捨てる

水位計（赤）が上がってきたら、トレイを引き出して水を捨て、水洗いをしてください。

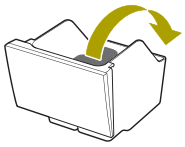


カス受け

コーヒーカスを捨てる

が点滅したら、トレイを引き出してカス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

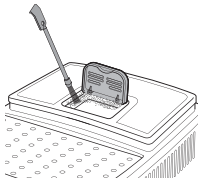
※カス受けが満杯でなくても、が点滅したら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。



パウダー投入口

清掃する

定期的にパウダー投入口を確認し、必要に応じて付属のクリーニングブラシで取り除きます。

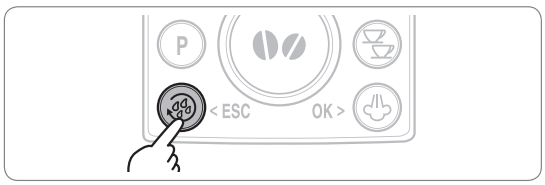


手動内部洗浄

お湯で本体内部の洗浄を行います。以下の場合などで「手動内部洗浄」を行ってください。

長期間（1 週間以上）使用しなかった場合／より衛生的に保ちたい場合／より熱いコーヒーを作る場合

（内部洗浄）ボタンを押す



本体内部を洗浄したお湯が、約 70mL 排出されます。

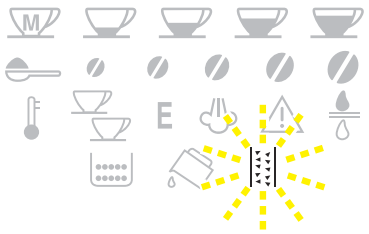
手動内部洗浄では、毎回約 70mL のお湯が排出されます。大きめの容器を抽出口の下に置き、トレイに直接お湯が落ちないようにしてください。

お手入れ（つづき）

必要なときに行うお手入れ（つづき）

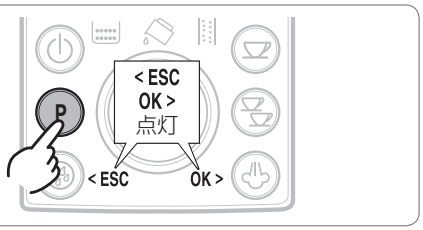
石灰の除去（所要時間：約 25 ～ 30 分）

本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま放置すると故障の原因になるため、|||の点滅で除石灰のタイミングをお知らせします。

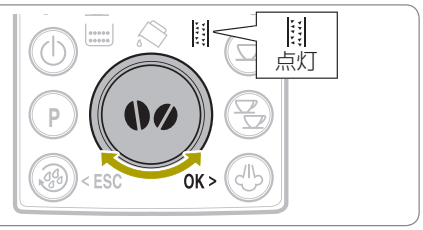


※石灰の除去には、デロンギ全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。

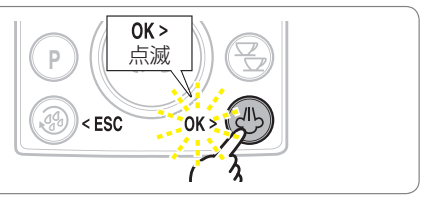
❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする



❷ コントロールノブを回して|||を点灯させる



❸ Ⓞ（OK）ボタンを 1 回押してOK >を点滅させる

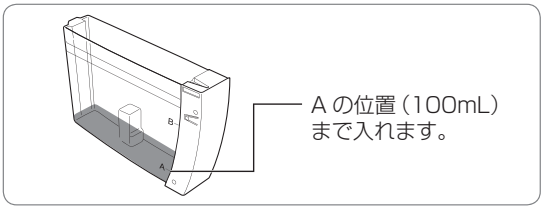


❹ 再度Ⓞ（OK）ボタン押して確定する

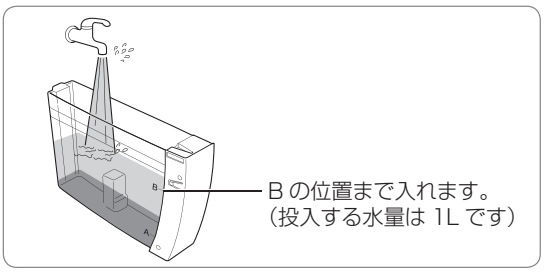
※ キャンセルする場合はⓄ（ESC）ボタンを押します。
1 度確定すると除石灰作業をキャンセルできないのでご注意ください。

● |||が点滅します。

❺ 空の給水タンクに除石灰剤を入れる

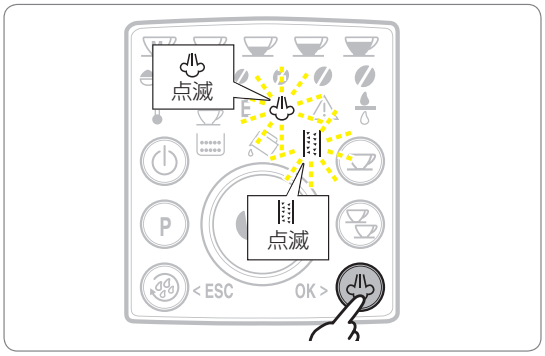


❻ 除石灰剤を入れた給水タンクに水を入れ、本体にセットする



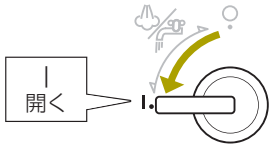
❼ 容量 2.0L 以上の容器を、フロッサーの真下に置く

❽ Ⓞ（OK）ボタンを押す



石灰の除去（つづき）

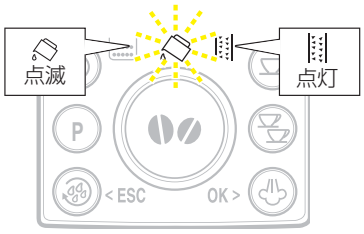
❾スチームつまみを開く



フロッサーからお湯が出ます。

石灰の除去中は、お湯の排出と停止が自動的に数回繰り返されます。

約 20 ～ 25 分すると給水タンクが空になり、▮が点灯、◇が点滅します。



❿ スチームつまみを閉じる

⓫ 給水タンクを取り外し、MAX の位置まで水を入れる

給水タンク内の除石灰剤が残らないようよくすすいでください。

※除石灰剤は入れないでください。

⓬ 給水タンクを本体にセットする

☝ が点滅します。

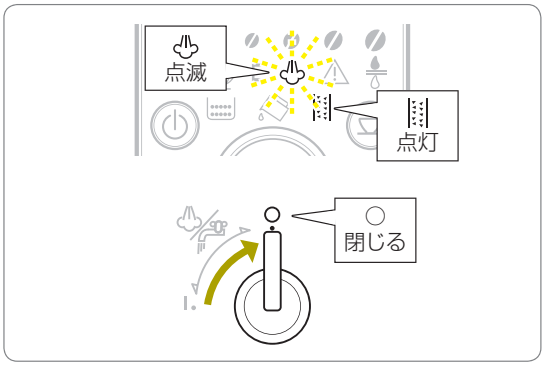
⓭ 容器を空にして、フロッサーの下に置く

⓮ スチームつまみを開く

フロッサーからお湯が出ます。

⓯ ☝ が点滅したら、スチームつまみを閉じる

給水タンクが空になると、☝が点滅し、▮が点灯します。



石灰の除去が完了しました。

ヒント 除石灰アイコン点滅の目安

除石灰アイコン点滅の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。石灰の除去を行う目安は以下のとおりです。

設定した水硬度レベル	1	2	3	4
石灰の除去が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

※水硬度設定の詳細は →11 ページ参照

豆ホッパー内部

拭く 長期間使用していなかった場合は、乾いた布きんで拭き取ってください。

濡れ布きんは使用しないでください。豆ホッパー内が濡れるとコーヒー豆の劣化や故障の原因になります。

豆ホッパーふた

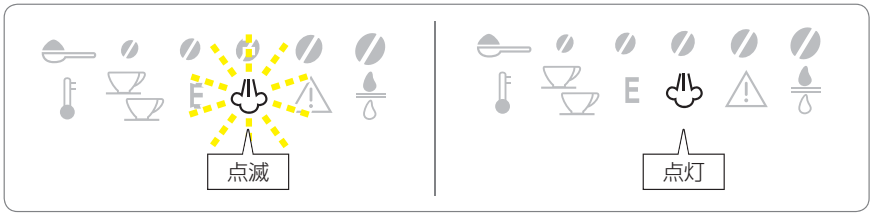
水洗い・乾燥 汚れが気になる場合に水洗いします。

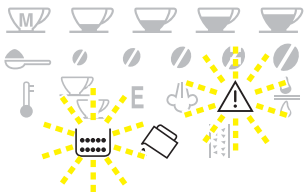
コーヒー豆の劣化を防ぐため、必ず乾燥させてから本体に取り付けてください。

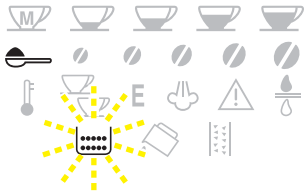
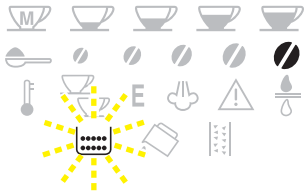
アイコンの見かたと対処方法

アイコンの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

●下表のイラストにあるアイコンの「点滅」と「点灯」の見分けかた



光りかた	説明	対処方法
	給水タンクに水が不足しています。	給水タンクに水を補充し、本体に正しくセットしてください。 →9 ページ参照
	給水タンクが正しくセットされていません。	しっかり本体に押し込んでください。 →9 ページ参照
	カス受けがいっぱいになっています。	抽出後、▭が点滅したら、トレイを引き出し溜まっているコーヒーカスを捨ててください。→34 ページ参照 本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、▭点滅時には必ずカスをすててください。
	カス受けが正しくセットされていません。	トレイの正しい位置にセットしてください。→5 ページ参照
	豆の挽き具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。→13 ページ参照 ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。 上記対処を数回繰り返しても問題が解決されない場合は、抽出ユニットのお手入れをします。その後、スチームつまみを開いて給湯した後、再度抽出を行ってください。→14、33 ページ参照

光りかた	説明	対処方法
	コーヒー粉からの抽出を選んでいるのに、コーヒー粉が入っていません。	コーヒー粉をパウダー投入口に入れる、またはコーヒー粉からの抽出選択を取り消してください。 →18 ページ参照
	石灰を除去してください。	石灰の除去を行ってください。 →35 ページ参照
	コーヒー豆の量が多すぎます。	濃度の設定を薄くしてください。 →8 ページ参照
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を減らしてください。
	豆ホッパーの中の豆がなくなりました。	コーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシで清掃を行ってください。→34 ページ参照
	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください。 →33 ページ参照
	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	❶主電源スイッチをいったんオフにし、約 5 秒後に再度オンにする。 ❷抽出ユニットを取り外し、セットしなおす。 上記手順を行っても解決しない場合は、弊社サービスセンター →42ページ参照 までご相談ください。

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、ただちにスチームつまみを閉じ、電源をオフにし、使用を中止してください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（42 ページ参照）までお問い合わせください。

症　状（状態）	考えられる原因		対処のしかた
コーヒーがぬるい	エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。		
	カップが温まっていない。		給湯機能を使ってカップを湯煎してください。→14 ページ参照
	本体内部が温まっていない。		手動内部洗浄を行い本体内部を温めてください。→34 ページ参照
	抽出温度の設定が低い。		プログラムモードで抽出温度を「高め」に設定してください。→29 ページ参照
・コーヒーがクリーミーでない（クレマがない／少ない） ・抽出が早すぎる	コーヒー豆量またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多すぎる。		コントロールノブを回して調整してください。→8 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	挽き豆の粒度が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回して調整してください。→13 ページ参照
		適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の深煎りの豆を使用してください。→15 ページ参照
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が少なすぎる。	投入するコーヒー粉の量を増やしてください。（最大 14g）
		適切なコーヒー粉を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽き～細挽き）を使用してください。→17 ページ参照
・抽出が遅い（ポタポタとしか抽出されない） ・抽出されない	抽出口や抽出ユニットが目詰まりをおこしている。		抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください。→33 ～ 34 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	濃さの設定が濃すぎる。	コントロールノブを押して調整してください。→7 ページ参照
		挽き豆の粒度が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回して調整してください。→13 ページ参照
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が多すぎる。	投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 ※ 粉を 14g（最大量）以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。→33 ページ参照
		電源オフ時にコーヒー粉を投入した。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。→33 ページ参照

症　状（状態）	考えられる原因	対処のしかた
抽出されない	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	給水バルブが開いていない。	給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し込んでください。
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください。 →34 ページ参照
スチームつまみを開けても蒸気が出てこない	（スチーム）ボタンを押していない。	（スチーム）ボタンを押し、が点滅したら、スチームつまみを開けてください。 →21、22 ページ参照
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルが目詰まりをおこしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください。 →23、32 ページ参照
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない。	が点滅してから、スチームつまみを開けてください。 →22 ページ参照
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて３分が経過したため安全装置が作動し蒸気が止まった。	スチームつまみをいったん閉じ、しばらくしてから再度スチームつまみを開いてください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
（電源）ボタンを押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。
	本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	主電源スイッチをオンにしてください。 →6 ページ参照
（電源）ボタンを押してもが点滅し続ける）	スチームつまみが開いている状態で（電源）ボタンを押した。	スチームつまみを閉じてください。 →5 ページ参照
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、電源オフ時のみ取り外すことができます。 本体の電源をオフにしてから取り外してください。 →33 ページ参照 ※ 無理に外そうとすると故障の原因になります。
トレイから蒸気が出る	以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。 ・（スチーム）ボタンを押して蒸気の準備をしているとき ・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき ・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき	

美味しいカプチーノができない？

思うように美味しいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い II フォームミルクの出来が悪い	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使う。 →21 ページ参照
	泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使う。 →21 ページ参照
	フロッサー、スチームノズルの孔の目詰まり	フロッサー、スチームノズルのお手入れをする。 →23、32 ページ参照

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　コンパクト全自動エスプレッソマシン　マグニフィカ S プラス／ECAM23210	
定格	電圧／周波数	100V ／ 50/60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法		幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350（mm）	
質量		約 9kg	
給水タンク容量		MAX のラインまで 1.8L（給水バブル式）	
豆ホッパー容量		250g	
豆量設定		1 杯抽出：約 6 ～ 11g	2 杯抽出：約 10 ～ 14g
コーヒーパウダー使用		可（最大 14g）	
コーヒー抽出量		1 杯抽出時	2 杯抽出時
		マイコーヒー：初期設定 30mL エスプレッソ：30mL エスプレッソ（ラージ）：40mL ロングコーヒー：120mL ロングコーヒー（ラージ）：150mL ※「マイコーヒー」は抽出量を変更することができます。	マイコーヒー：初期設定 60mL エスプレッソ：60mL エスプレッソ（ラージ）：80mL ロングコーヒー：240cc ロングコーヒー（ラージ）：300mL ※ 抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カス受け容量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：7 回分
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂、PC ／ ABS 樹脂	
	給水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

別　売　品

- 抽出ユニット
- 全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）【型式番号：DSCL-100X2】
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD350】容量：350mL
  素材：18/10 ステンレス
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD400】容量：400mL
  素材：18/8 ステンレス
- 水硬度チェッカー

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

RoHS

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、39 ～ 40ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

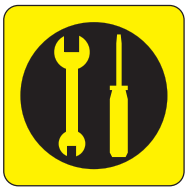
- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に
1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、この全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) **まごころ点検のおすすめ**：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日：	年	月	日

6) **デロンギ再資源化システムについて**
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／Fax.045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫(株)内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**

DEI-110850

Living innovation

デロンギ・ジャパン株式会社 サービスセンター
〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫㈱内 4号ビル
ホームページ http://www.delonghi.co.jp
※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

再生紙を使用しています。